

# Médailles de filet mignon et céleri crème au gorgonzola

POUR 2/3 PERSONNES

1/2 boule de céleri rave

3/4 médailles de filet mignon

60 gr de Gorgonzola crémeux

4 cuillères à soupe de crème épaisse légère Elle & Vire

1 citron

1 cuillère à moka de cumin en poudre

Un petit bouquet de persil

3 gousses d'ail

1 bouquet de ciboulette

Poivre au moulin



## Étapes

- Préchauffer le four à 170°
- Eplucher le céleri et le couper en morceau d'un cm d'épaisseur environ
- Les placer dans un saladier et bien le mélanger
- Ajouter le filet d'un 1/2 citron et les zestes.
- Saupoudrer de cumin et d'ail ciselé. Remuer le tout.
- Sans un plat allant au four, placer une feuille de cuisson au fond du plat et disposer les morceaux de céleri en évitant qu'ils ne se chevauchent. Couvrir le plat et enfourner pour 1 h 30
- Réaliser la crème au gorgonzola un petit quart d'heure avant la dégustation. Pour cela faire fondre le fromage dans la crème. Ajouter le persil ciselé et la ciboulette. Poivrer et réserver quand tout le fromage est bien fondu
- Lorsque le céleri est cuit, Mettre les morceaux dans un saladier puis ajouter la moitié de la sauce. Remuer et placer le céleri sur un plat de présentation. Faire fondre une noix de beurre et cuire les médailles de filet mignon. Poivrer
- Lorsque la viande est cuite selon les goûts, les disposer sur le céleri. Verser le reste de sauce et un peu de ciboulette ciselée. Déguster aussitôt

